

Lasagne bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1 Dose Linsen (850gr), 150 gr TK Lauchringe, 750 ml Béchamel-Sauce, 200 gr Schinkenwürfel, 1 Packung Lasagne-Platten, 2 Esslöffel Butter, 1 Prise Salz, 1 Prise Pfeffer, 100 gr geriebenen Käse.

Die Vorbereitungen:

Die Linsen abgießen, Käse reiben.

Die Zubereitung:

Die Butter und die Tiefkühl-Lauchringe darin andünsten, salzen, pfeffern, 5 Minuten garen. Béchamel-Sauce, Schinkenwürfel und den Lauch mischen, mit Linsen und Lasagneplatten (ohne Vorkochen) in eine Form schichten. Mit geriebenen Käse überstreuen, bei 200 Grad 20 Minuten backen.